معمول بحشوات

المقادير

2	كوب سمن
2	كوب دقيق سميد
1	كوب دقيق
4/1	كوب سكر
2	ملعقة كبيرة ماء زهر
4/1	كوب حليب

الحشو

1	كوب عجوة
1	كوب خليط المكسرات والعسل
	سكر بودرة للتزيين

الطريقة

- يُسخن الفرن على 175 درجة مئوية.
- يُسخن السمن في وعاء على نار متوسطة حتى يسيل تماماً ويُصبح ساخن جداً.
- يُخلط دقيق السميد مع الدقيق والسكر وماء الزهر ويُقلب جيداً في وعاء عميق.
- يُضاف السمن الساخن تدريجياً مع التقليب والعجن الجيد.
- يُضاف الحليب مع الاستمرار في العجن حتى نحصل على عجين لين متجانس.
- يُترك العجين لمدة 24 ساعة حتى يتجانس دقيق السميد مع باقي المكونات.
- تُقسم إلي كرات صغيرة في حجم عين الجمل وتُحشى بالعجوة أو المكسرات
- تُشكل بواسطة قالب المعمول ثم تُرص في صاج فرن.
- يُخبز بالفرن لمدة 30 دقيقة أو حتى يُصبح لونه ذهبي.
- يُترك ليبرد ثم يُزين بالسكر البودرة ويُقدم.